



Checkliste

Bauliche Voraussetzungen für ortsveränderliche Betriebsstätten aus lebensmittelrechtlicher Sicht (z. B. für Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge)

Stand: 1. November 2006

Für die Einrichtung und den Betrieb einer ortsveränderlichen Betriebsstätte durch einen Lebensmittelunternehmer gelten die lebensmittelrechtlichen Anforderungen der **Verordnung (EG) Nr. 852/2004** vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene.

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird

Betriebsstätten und Verkaufsautomaten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen sauber und stets instand gehalten sein.

Betriebsstätten und Verkaufsautomaten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird, müssen so angelegt, konzipiert, gebaut, gelegen und bemessen sein, dass das Risiko der Kontamination, vor allem durch Tiere und Schädlinge, vermieden wird.

Insbesondere gilt Folgendes:

- Es müssen geeignete Vorrichtungen (einschließlich Vorrichtungen zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände sowie hygienisch einwandfreie sanitäre Anlagen und Umkleieräume) zur Verfügung stehen, damit eine angemessene **persönliche Hygiene** gewährleistet ist.
- **Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen**, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu **reinigen** und erforderlichenfalls zu **desinfizieren** sein. Sie müssen aus glattem, abriebfestem, korrosionsfestem und nichttoxischem Material bestehen.
- Es müssen geeignete **Vorrichtungen zum Reinigen** und erforderlichenfalls zum Desinfizieren **von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen** vorhanden sein.
- Soweit Lebensmittel im Rahmen der Tätigkeit des Unternehmers gesäubert werden müssen (z. B. Gemüse), ist zu gewährleisten, dass die jeweiligen **Arbeitsgänge unter hygienisch einwandfreien Bedingungen** ablaufen.
- Die Zufuhr einer ausreichenden Menge an warmem und/oder kaltem **Trinkwasser** muss gewährleistet sein.



- Es müssen angemessene Vorrichtungen und Einrichtungen zur hygienischen **Lagerung und Entsorgung** von gesundheitlich bedenklichen und ungenießbaren (flüssigen und festen) Stoffen und **Abfällen** vorhanden sein.
- Es müssen angemessene Vorrichtungen und Einrichtungen zur **Haltung und Überwachung geeigneter Temperaturbedingungen** für die Lebensmittel vorhanden sein.
- Die **Aufbewahrung der Lebensmittel** muss so erfolgen, dass das Risiko einer Kontamination vermieden wird.